

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - HAERC

Contact :



Philippe DIEULOT



philippe.dieulot@partenaireif.fr



06.51.47.39.51



Calendrier :

Sur demande.



Modalité de formation :

En présentiel : entrées/sorties permanentes.



Pré-requis :

- Passer l'évaluation initiale.
- Savoir s'exprimer à minima en langue française à l'oral.



Durée :

Formation et certification : 14H



Lieu(x) :

- 23 rue du Général Chanzy
62100 CALAIS
- En entreprise



Coût :

Contacter M. Dieulot.



Accessibilité :

Référent handicap :



Adeline SIX

adelinesix@partenaireif.fr

La formation permet au candidat d'acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation.

Contenu :

- Les aliments et les risques pour le consommateur : les dangers microbiens, les dangers chimiques, les dangers physiques et les dangers biologiques.
- Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale : les notions de déclaration, d'agrément, de dérogation à l'obligation d'agrément, l'hygiène des denrées alimentaires, l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, les contrôles officiels.
- Le plan de maîtrise sanitaire : les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les principes de l'HACCP, les mesures de vérification, le GBPH.

Méthode :

- Utilisation de supports vidéo, mises en situation, quiz.
- Remise de documents, de fiches et de supports relatifs à la thématique.
- Exploitation du témoignage des personnes sur leur pratique professionnelle.

Publics concernés :

Demandeur d'emploi et salarié souhaitant développer (et/ou maintenir) leur employabilité et leur capacité à évoluer.

Modalités d'évaluation

QCM Remise de l'attestation réglementaire en cas de validation d'au moins 60 % du QCM.



Indicateur de résultats (2020)

225 personnes ont participé à la formation dont 62 en 2025

Plus de 95 % d'indice de satisfaction !